

## 予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

産地が複数ある場合は、加工工場の所在を記載しております。

可食量(g) 総使用量 産地						昼 603人 可食量(g) 総使用量 産地						可食量(g) 総使用量 産地					
						白飯110g こめ 水稻穀粒精白米 50 3.015 k g 北海道 鶏肉ア-メント 焼 鶏モモ肉カット30g 30 603 個 ブラジル 食塩 0.15 0.004 袋 日本 こしょう 0.01 0.02 PC 日本 エッグケア 1 0.603 K g 日本 トマトケチャップ 3 1.809 k g 日本 ア-メント スライス 2 1.206 K g アメリカ サフラワー油 2 0.073 缶 日本 カニカマ海苔天 加蒲鉾海苔巻20g 5 150.75 ケ タイ 加蒲鉾海苔巻20g 5 150.75 ケ タイ 揚げ油 1 0.037 缶 日本 玉ねぎケチャップソテー むき玉葱 15 10.768 K g 日本 サフラワー油 1 0.037 缶 日本 トマトケチャップ 4 2.412 k g 日本 金平ごぼう ごぼう水煮笹切り 15 9.045 K g 中国 人参 5 3.547 K g 日本 刻み揚げ(冷凍) 3 1.809 k g 日本 斜めカットいんげん 3 1.809 k g 中国 サフラワー油 1.2 0.044 缶 日本 ごま油 1 0.402 本 日本 合成清酒 1 0.603 k g 日本 みりん 1 0.335 本 日本 上白糖 1 0.603 K g 日本 おいがつか 1 0.603 k g 日本 濃口醤油 1 0.603 k g 日本 味の素 本だし 0.1 0.06 k g 日本 パイン缶 チビットパイン 一号缶 20 6.737 缶 タイ											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
0	0	0	0	0	0	394	10.4	14.1	0.8	296	52.9	0	0	0	0	0	0
												* 一日計 *					
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
394	10.4	14.1	0.8	296	52.9	394	10.4	14.1	0.8	296	52.9	394	10.4	14.1	0.8	296	52.9

## 予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

法令で規定する特定原材料7品目

卵	小麦	乳	そば	落花生	えび	かに
			x	x		

表示を推奨する特定原材料20品目

あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	キウイ	牛
x	x	x	x		x	x
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
x		x	x			x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
x	x	x	x	x	x	